



News Release

2024年7月11日

報道関係者 各位

株式会社ニチレイフーズ

不足しがちなたんぱく質を日常の食事からおいしく・手軽に摂れる ニチレイの考える健康ブランド『everyONE meal』新登場 小売店・ECで販売開始

株式会社ニチレイフーズ（代表取締役社長：竹永雅彦、以下「ニチレイフーズ」）は、ニチレイグループのマテリアリティ1番「食と健康における新たな価値の創造」の実現に向けて、ステークホルダーからの高い期待に応えるべく、23年度にブランドステートメント「おいしさと健康を、わかちあえる世界へ ～FoodJoy Equity.～」を策定しました。

このステートメントの実現に向けて、冷凍が持つ機能を活かし健康コンセプトの新ブランド『everyONE meal（エブリオンミール。）』を立ち上げ、販売を開始します。

このシリーズでは、たんぱく質を中心とした栄養素を、毎日の食事でも手軽においしく摂取できる健康価値を高めた商品を展開します。



【『everyONE meal』シリーズ】

販売ルート	商品イメージ	たんぱく質【ON】 不足を補いたい方 （※1）	糖質【OFF】 摂りすぎが気になる方 （※2）	発売時期
EC		30g 以上/食	糖質：40%以上 OFF	2024年6月発売
一般 小売店 （※3）		9g 以上/100g あたり	—	2024年9月発売

※1）1日に摂取するたんぱく質の推奨量：成人男性では18～64歳で65g、65歳以上は60g、
成人女性では年代を問わず50g（「日本人の食事摂取基準（2020年版）」より）

※2）詳細は各商品詳細をご確認ください

※3）首都圏を中心とした一部ルート限定

【『everyONE meal』シリーズ開発の背景】

健康志向の高まりとともに、私たちの生命活動の維持に欠かせない重要な栄養素であるたんぱく質を含む、肉や大豆、プロテインなどの食品が注目を集めています。

一方で、たんぱく質の目標摂取量は、全ての年代で不足している実態があり、日本人の1人1日あたりのたんぱく質摂取量は1950年代と同水準に低下しています。

ニチレイフーズは、このような背景を踏まえ、おいしさと栄養の両立を目指し、冷凍技術で出来立ての品質を味わうことができ、たんぱく質が摂れる食事メニューを開発しました。

『everyONE meal』シリーズでは、一人ひとりのお客様を表す「エブリワン」と日常の食事「ミール」を組み合わせ、必要な栄養素を「ON」するメニューをお届けします。



(出典) 厚生省／厚生労働省 1947年～1993年「国民栄養の現状」、1994年～2002年「国民栄養調査」、2003年～「国民健康・栄養調査」

(http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kenkou_eiyou_chousa.html)を加工して作成

【商品特長】

『everyONE meal』シリーズは、素材の味や香辛料を生かした調理法で配合をコントロールする「おいしさ再現技術」を活用し商品開発をしています。

EC 業態向けには、粉末たんぱくを使用して米粒状・麺状に加工する素材成型技術を採用しました。これによりたんぱく質量をコントロールし、通常の米や麺（小麦粉）の一部を置き換えることで糖質オフを実現しました。

さらに、より広い生活者への受容性を確認するため、主食から軽食まで幅広いメニューをラインアップし小売店で販売いたします。メニューに最適なたんぱく質原料を選定し栄養成分を加え、配合コントロール技術で毎日おいしく食べられる商品を開発しました。

■EC 業態を中心とした通販ルート

ターゲット：健康意識の高い方（運動や食生活の管理などを意識されている方）

商品名	規格	生産工場	商品特長
五目炒飯 	300 g	船橋工場	植物性のたんぱく質をベースに栄養素を調整し、米状に成型した素材を活用した五目炒飯です。1食 300 g 当たりたんぱく質が 34.2 g 摂れます。糖質 43%オフ（日本食品標準成分表（八訂）中国料理 菜類 チャーハンと比較）
ドライカレー 	300 g	船橋工場	植物性のたんぱく質をベースに栄養素を調整し、米状に成型した素材を活用したドライカレーです。1食 300 g 当たりたんぱく質が 31.3 g 摂れます。糖質 41%オフ（当社 RU ドライカレーと比較）
ボロネーゼ 	300 g	山形工場	植物性のたんぱく質をベースに栄養素を調整し、麺状に成型した素材を活用したボロネーゼです。1食 300 g 当たりたんぱく質が 32.7 g 摂れます。糖質 52%オフ（日本食品標準成分表（八訂）麺：「マカロニ・スパゲッティゆで」とソース：「ミートソース」を製品の配合率で計算した数値と比較）

■小売店ルート

ターゲット：健康を意識されている方全般

商品名	規格	生産工場	商品特長
ミルク仕立ての具だくさん スープリゾット 	1 個入 (260g)	白石工場	たんぱく質が 26.3g/食 (10.1g/100g) 含まれています。蒸し鶏、ひよこ豆が入ったミルクベースのスープリゾットです。

<p>トマトで煮込んだ 具だくさんスープリゾット</p> 	<p>1 個入 (260g)</p>	<p>白石工場</p>	<p>たんぱく質が 24.7g/食 (9.5g/100g) 含まれています。 鶏肉、大豆が入ったミネストローネ風のスープリゾットです。</p>
<p>チキンと彩り野菜の 豆乳グラタン</p> 	<p>2 個入 (180g)</p>	<p>白石工場</p>	<p>たんぱく質が 9.2g/食 (10.2g/100g) 含まれています。 食べやすい 90g のお手軽サイズの豆乳グラタンです。</p>
<p>ミートソースの豆乳グラタン</p> 	<p>2 個入 (200g)</p>	<p>白石工場</p>	<p>たんぱく質が 9.8g/食 (9.8g/100g) 含まれています。 食べやすい 100g のお手軽サイズの豆乳グラタンです。</p>
<p>もち麦ごはんの枝豆おにぎり</p> 	<p>2 個入 (160g)</p>	<p>関西第二工場</p>	<p>たんぱく質が 9.7g/個 (12.1g/100g) 含まれています。 鶏むね肉、枝豆、ひじきの具材入り。 もち麦が入ったおにぎりです。</p>
<p>鶏五目おにぎり</p> 	<p>2 個入 (160g)</p>	<p>関西第二工場</p>	<p>たんぱく質が 8.8g/個 (11.0g/100g) 含まれています。 醤油ベースで甘辛く炊いた鶏むね肉、ごぼう、人参、いんげん、椎茸の 5 種の具材が入った鶏五目おにぎりです。</p>
<p>チーズドッグ(全粒粉入り)</p> 	<p>3 個入 (150g)</p>	<p>長崎工場</p>	<p>たんぱく質が 4.7g/個 (9.3g/100g) とカルシウムが 190mg/個 (380mg/100g) 含まれています。 生地に全粒粉を使用し独特の食感と風味が感じられます。※全粒粉 38.8% (小麦粉に占める割合)</p>

<p>ささみスライス &ブロッコリー</p> 	<p>300g</p>	<p>船橋パック センター</p>	<p>たんぱく質が 15.3g/100g 含まれています。 食べやすい大きさにカットしたささみとブロッコリーをミックスしました。</p>
<p>ささみほぐし身 &ミックスビーンズ</p> 	<p>300g</p>	<p>山東日冷食品</p>	<p>たんぱく質が 16.8g/100g 含まれています。 食べやすい大きさにほぐしたささみと 3 種類の豆(大豆、枝豆、レッドキドニー)をミックスしました。</p>

【EC 販売先：ニチレイフーズダイレクト】

[URL] <https://wellness.nichirei.co.jp/shop/>

【一般小売店向け商品 ブランドサイト】

商品情報の詳細を確認できる特設サイトを開設しました。

[URL] <https://www.nichireifoods.co.jp/brand/everyonemeal/>

【おいしさと健康を、わかちあえる世界へ ～FoodJoy Equity.～】

おいしさを大切に健康価値の提供を行うこと、そしてフードロス削減に寄与する保存性などの冷凍の価値を存分に活かし、「わかちあえる」よりよい世界を目指すことへの想いを込めました。

FoodJoy は「冷凍食品がもたらす喜び」を、Equity は「一人ひとりに合わせた価値をお届けし、皆が公平になる」つまりは「わかちあう」を意味しています。